Nella notte di domenica 14 corr. spirava improvvisamente a Parenzo il membro del Consiglio di amministrazione dell' Istituto agrario provinciale, signor

Rag. Giovanni Bassi

Colla sua scomparsa l' Istituto perde un valente consigliere e la città di Parenzo un ottimo cittadino, che si prodigò per lunghi anni a vantaggio di parecchie istituzioni.

Vicedirettore della Cassa rurale di prestiti e di risparmio di Parenzo fin dalla sua fondazione, esplicò opera alacre ed assidua in seno a quella Direzione a fianco del compianto direttore Marchese Dott. Giorgio Polesini, godendo l' illimitata fiducia dei soci specialmente del ceto agricolo. Anche nel campo amministrativo mise le sue belle qualità di amministratore a servizio della sua città, sedendo per vario tempo nel Consiglio comunale e coprendo da ultimo l' ambìta carica di Podestà di Parenzo, dove più chiare rifulsero le sue doti di cittadino integerrimo e di saggio reggitore della cosa pubblica.

Dopo la soppressione della Federazione dei Consorzi industriali ed economici di Parenzo, dove era stato per lungo volger d' anni capocontabile, il Rag. Bassi era passato nello stato di riposo e dedicava le sue cure all' amministrazione del suo modesto patrimonio.

L' Istituto agrario provinciale serberà riconoscente ricordo del benemerito Estinto ed esprime anche con questo mezzo alla addolorata Famiglia la sua viva partecipazione al grave lutto.

GLI ERBAI E LA LORO FUNZIONE ECONOMICA

Siamo in un periodo in cui il Governo e gli organi esecutivi intravedendo quale importanza riveste nello sviluppo organico dell' agricoltura il popolamento delle stalle, prendono provvedimenti atti ad accelerare e agevolare l' opera dell' agricoltore per la rimessa in efficienza di aziende che sino ad oggi seguirono un ritmo troppo lento o un programma di attività non conforme alle esigenze di una moderna agricoltura.

Due sono le iniziative di decisiva importanza per la nostra Provincia, e precisamente il Concorso triennale zootecnico e l' azione di acquisto di bestiame di razze pure da parte della Cattedra ambulante di agricoltura, con il lodevole concorso finanziario della Cassa di risparmio di Pola e della Cassa centrale delle Casse rurali istriane.

Questi due provvedimenti tendono a dar impulso ai nostri agricoltori per creare allevamenti di bestiame in Istria che abbiano effettivamente a pagare le fatiche dell' allevatore sfruttando al massimo il foraggio e ricompensando l' agricoltore stesso delle fatiche sostenute.

Per conseguire i fini di questa nobile azione è compito dell' allevatore di seguire le moderne e razionali norme tecniche che disciplinano il trattamento e il buon governo delle stalle.

Non basta riattare la stalla in modo che risponda alla tecnica moderna, non basta costruire la concimaia: bisogna preoccuparsi sopratutto della sistemazione della produzione foraggera, e provvedere all' alimentazione del bestiame con razioni rispondenti alle esigenze della razza in rapporto alla sua specifica funzione economica. La sistemazione delle colture a foraggio comprende: il razionale governo del prato stabile con relativa erpicatura e concimazione; l' impianto di prati artificiali di medica, trifoglio, lupinella, ecc.; la sistemazione dei pascoli e l' impianto di erbai primaverili, estivi e autunno-vernini.

L' Istria meridionale, in particolar modo, è caratterizzata da siccità persistente: su dieci anni oltre sei sono siccitosi. In questa zona, pertanto, gli erbai hanno un' importanza del tutto speciale nel provvedere al fabbisogno di foraggio e servono a mantenere il terreno in migliori condizioni fisico - chimiche. Essi

provvedono la stalla di foraggio verde durante l'inverno e la primavera e danno così la possibilità di adoperare il foraggio secco durante l'estate, quando il pascolo non offre alcuna risorsa. L'azione integrante dei prodotti dei prati stabili ed artificiali, del pascolo e dell'erbaio, deve portare alla formazione della quantità di foraggio necessaria alla buona alimentazione del bestiame della stalla in tutte le stagioni dell'anno, in modo che non si abbia a verificare, come nelle annate decorse, il triste spettacolo di dover svendere il bestiame sui mercati per deficenza di scorte foraggere. E' logico che in questo modo l'azienda non può avere un ritmo di progresso, ma deve soccombere per le perdite a getto intermittente.

Gli erbai, come è noto, sono prati artificiali di breve durata, intercalati tra due colture principali, da cereali a sarchiate. A seconda dell'epoca abbiamo: erbai primaverili, estivi e autunno-vernini, formati da piante appartenenti principalmente alle famiglie delle leguminose, graminacee, crocifere.

La lavorazione del terreno ad erbaio non ha, fatte le debite eccezioni, grandi esigenze; un'aratura leggera e una semplice erpicatura, per assestare lo strato superficiale prima di accogliere il seme, sono bastanti. Per le leguminose è sufficiente una concimazione fosfatica e potassica di 5 q.li di perfosfato e 1 di potassa per ettaro.

Per le graminacee invece necessita adottare la concimazione completa con l'aggiunta di concimi azotati in ragione di 1 q.le e mezzo per ettaro. Nei terreni magri la concimazione con lo stallatico, in aggiunta a quella chimica, deve venir effettuata in ragione di 100-150 q.li per ettaro in relazione alla fertilità degli stessi. La semina, che di solito viene effettuata a spaglio, sarà da eseguirsi a seconda l'erbaio che si deve impostare. Per i primaverili essa si farà negli ultimi giorni di agosto o nei primi di settembre, sempre dopo un'abbondante precipitazione atmosferica; per gli autunno-vernini dopo la rottura delle stoppie; per gli estivi, a primavera avanzata.

Durante il loro ciclo vegetativo gli erbai non hanno bisogno di lavori speciali.

Le piante che maggiormente si usano per gli erbai sono:

Il Trifoglio incarnato (Trifolium incarnatum). Esso è una leguminosa che si presta specialmente per le nostre terre rosse, però è poco resistente ai freddi; arricchisce di azoto il terreno.

Fatta la rottura della stoppia, non più tardi della prima quindicina di settembre, ed eseguita una buona erpicatura, si procede senz' altro alla semina.

La concimazione viene fatta in ragione di 5 q.li di perfosfato per ettaro e 1 di potassa, ed eventualmente, nei terreni acidi, con l' aggiunta di 5 q.li di gesso. Per stimolare il primo sviluppo della pianta si può usare una dose limitata di nitrato ammonico in ragione di 40-50 kg. per ettaro.

Il seme del trifoglio incarnato è ovale, della grandezza doppia di quello del trifoglio pratense; fresco, ha un colore giallastro che dopo uno o due anni diventa rosso scuro.

Una buona semente da affidare al terreno deve avere il 95 % di purezza e l' 85 % di germinabilità. Per la semina se ne può usare con o senza guscio: nel caso del seme con guscio si adoperano 60 kg. e nel caso di seme nudo se ne impiegano 25-30 kg. per ettaro. Il seme di trifoglio incarnato si può mescolare con semi di avena, segale, orzo e loglio italico, e nel rapporto desiderato. La fienagione si pratica non appena il trifoglio mostra il fiore e cioè in primavera agli ultimi di marzo o ai primi di aprile, a seconda dell' andamento della stagione invernale.

Il valore nutritivo del foraggio verde di trifoglio incarnato è espresso, secondo il Wolf, dalle seguenti cifre:

Acqua	81.5 %
Albuminoidi digeribili . .	1.5 %
Estrattivi inazotati . . .	7.5 %
Grassi	0.3 %

Rapporto nutritivo 1:5.5

La produzione si aggira da noi dai 100 ai 150 q.li di erba verde per ettaro.

Il trifoglio incarnato può essere danneggiato dagli attacchi della *Sclerotinia* e talvolta della cuscuta.

La Veccia (Vicia sativa). Essa appartiene pure alla famiglia delle leguminose ed è ottima pianta da foraggio

Si distinguono due varietà: la veccia nera o comune e la veccia villosa; delle due è da preferire per i nostri terreni quella nera che alligna molto bene. E' un po' più esigente del trifoglio incarnato in merito alla preparazione del terreno, perchè domanda un' aratura di una ventina di cm, da effettuarsi prima della semina, agli ultimi di agosto o ai primi di settembre. Di

solito si consocia alla veccia anche qualche cereale (orzo, avena) che le serve di sostegno, essendo essa una pianta piuttosto rampicante. Come il trifoglio, anche la veccia ha bisogno di concimazioni chimiche nelle dosi anzidette.

La semina viene effettuata a spaglio impiegando 180-200 kg. di seme per ettaro. Nel caso di consociazione bisognerà usare più o meno seme a seconda della quantità di cereale che si intende mescolare.

La raccolta si fa in piena fioritura e cioè verso il maggio-giugno. La quantità di prodotto che si può ottenere allo stato verde si aggira da 100 a 180 q.li. La composizione alimentare del foraggio verde è, sempre secondo il Wolf, la seguente:

Acqua	82.- %
Albuminoidi digeribili . .	2.5 %
Estrattivi inazotati	6.7 %
Grassi	0.3 %

Rapporto nutritivo 1:3

E' necessario mescolare la veccia verde con altri foraggi di graminacee per renderla più appetita al bestiame. Essa può venir conservata nei silos, oppure fienata come fieno bruno perchè non perda le foglie.

Possono arrecare danni sensibili alla pianta le ruggini e qualche altra crittogama.

La Fava (Faba vulgaris). Le fave da foraggio si distinguono in due gruppi: fave di inverno e fave di primavera. Le più pregiate sono le primaverili, favetta di Lorraine e favetta di Piccardia.

La lavorazione del terreno deve essere fatta a una profondità maggiore delle altre di cui abbiamo fatto cenno, tanto da raggiungere 25 30 cm, con conseguente erpicatura.

La semina verrà fatta sempre entro gli ultimi di agosto o nella prima metà di settembre, adoperando 180 kg. di seme per ettaro. Le concimazioni restano identiche come per le altre leguminose da erbaio.

La fava si consocia con avena, orzo, rapa, pisello grigio, ecc.; la raccolta si fa in primavera avanzata e dà un prodotto verde di circa 100 q.li.

La composizione di tale foraggio è la seguente:

Acqua	87.- %
Albuminoidi digeribili . .	2.- %

Estrattivi inazotati	5.2 %
Grassi	0.2 %
Rapporto nutritivo (stretto)	1:2.8

La fava viene attaccata da un pidocchio (Aphis fabae). Nel caso di forte invasione si consiglia l' anticipazione dello sfalcio. Nello stesso modo si opera quando le piante vengono danneggiate dall' Orobanche speciosa o succiamele.

Il Fieno greco (Trigonella foenum graecum). Anch' essa è una leguminosa da erbaio; riveste però una minore importanza delle altre piante della stessa famiglia, sebbene nelle zone a clima caldo dia degli ottimi risultati. Il foraggio presenta un difetto, perchè ha un aroma sgradito che si trasmette facilmente alle carni e al latte. Il fieno greco si somministra mescolandolo ad altri foraggi. Per quanto riguarda la preparazione del terreno, la concimazione e la semina, si procede come per le altre leguminose da erbaio. La quantità di seme che si adopera per ettaro è di kg. 20-25.

La raccolta viene effettuata in primavera, a maggio, e può dare un prodotto verde di 100-150 q.li. Il rapporto nutritivo è di 1:5.

Il pisello grigio (Pisum arvense). Di questa pianta esistono varietà primaverili e invernenghe e fra queste ultime va ricordato il pisello pernice che si coltiva a preferenza nei terreni forti (argilloso - calcarei, argilloso - silicei) ed ha una certa resistenza al secco. Per i lavori di impianto, ecc. si seguono le stesse norme che per la veccia. La quantità di seme che si adopera è di circa 75 kg. per ettaro.

Si mescola coll' orzo, con la segala e con la avena, che servono da sostegno essendo la pianta rampicante. Si arriva a raccogliere dai 100 ai 150 q.li di materia verde, che si può far consumare in tale stato oppure affienata od infossata.

Il foraggio ha un ottimo valore nutritivo e il relativo rapporto è di 1:4.

Il Bruco del pisello è l' insetto che arreca i maggiori danni a questa specie.

La Segale (Secale cereale). Appartiene alla famiglia delle graminacee. Fra le varietà più pregiate ricordiamo la comune invernenga, la grande di Russia, la Schlanted e la segale di S. Giovanni multicaule che seminata nell' estate arriva a dare due tagli, uno in autunno avanzato e l' altro in primavera. Ordina-

riamente però la segale si semina, come tutte le altre piante da erbaio, in agosto-settembre e la quantità di seme da usare si aggira attorno ai 180 kg. per ettaro.

Essendo la segale una graminacea, essa ha bisogno di concimazione azotata; nei terreni magri si consiglia di aggiungere una certa quantità di stallatico. La falciatura si fa alla comparsa delle prime spighe a primavera (aprile). Dà un prodotto verde pari a 100 q.li, sempre ad ettaro; il foraggio è ottimo per il consumo immediato. La sua composizione chimica è la seguente:

Acqua	76.– %
Albuminoidi digeribili	1.9 %
Estrattivi inazotati	11.– %
Grassi	0.4 %

Rapporto nutritivo 1:6.3

Di frequente viene consociata con la veccia o con altre leguminose da erbaio.

L' Orzo (Hordeum vulgare). Si presta anzitutto a tutte e tre le formazioni di erbaio: primaverile, estivo e autunno-vernino. Per quanto si riferisce alle pratiche colturali, vale ciò che si è detto per la segale.

L' orzo viene consociato con le leguminose; la raccolta viene fatta in primavera, per le semine autunnali, e due o tre mesi dopo la semina per quelle primaverili ed estive. Il prodotto verde si aggira attorno ai 100-150 q.li per ettaro.

Il valore nutritivo del foraggio è un po' inferiore a quello della segale.

L' Avena (Avena Sativa). Serve da foraggio primaverile ed estivo; riesce bene in consociazione con le leguminose da foraggio. Per la semina si adoperano dai 150 ai 180 kg. per ettaro. L' avena, come erbaio, è alquanto tardiva e si raccoglie in giugno.

Il prodotto ottenibile da un ettaro si aggira dai 100 ai 150 q.li. La composizione del foraggio, sempre secondo il Wolf, è la seguente:

Acqua	81.– %
Albuminoidi digeribili	1.3 %
Estratti inazotati	8.9 %
Grassi	0.2 %

Rapporto nutritivo 1:7.2

(continua)

Dott. A. Dessanti

Per migliorare la produzione dei cavolfiori da esportazione

L' ultima campagna di esportazione dei cavolfiori ha segnato un notevole progresso quantitativo, come dimostra l' andamento del più recente triennio:

1927-28	Q.li	405.473
1928 29	»	349.038
1929-30	»	904.167

Non va dubbio che il « controllo » sulla esportazione, istituito con la legge 23 giugno 1927, n. 1272, ed applicato ai cavolfiori a partire dalla campagna 1928-29, abbia portato il benefico effetto di accreditare la produzione italiana, che infatti comincia ad essere apprezzata sui mercati esteri assai più di quanto non lo fosse in passato e va guadagnando un posto onorevole, rispetto al prodotto di altre nazioni, giudicato di primo ordine, come quello francese e olandese.

Devesi però rilevare che, in questi ultimi due anni, non in tutte le regioni sono stati posti in atto, dai produttori, gli accorgimenti necessari per far sì che il commercio di esportazione potesse disporre della maggior massa possibile di prodotto avente i requisiti qualitativi voluti dalla legge.

E' ovvio che il « controllo » su ricordato non deve considerarsi come operazione a sè stante di selezione commerciale, ma deve ripercuotersi essenzialmente e largamente all' origine, cioè risalendo alla produzione. La finalità della affermazione e della tutela del commercio di esportazione dei prodotti ortofrutticoli è necessariamente collegata, in modo fondamentale, con una produzione migliorata e disciplinata, che è la base prima per l' espansione delle nostre derrate.

Si è per questo che l' INE va da diversi anni insistendo perchè i nostri agricoltori migliorino la produzione dei cavolfiori da esportazione, attenendosi a quei requisiti fondamentali, più volte additati, che deve possedere la infiorescenza, perchè sia considerata qualitativamente buona.

Rammentiamo che la infiorescenza più apprezzata sui mercati è quella di color bianco o bianco-avorio; occorre inoltre che sia compatta, di forma convessa regolare, sana, non sfiorita, non intaccata da parassiti, nè danneggiata da agenti atmosfe-

rici; protetta da foglie sane, immune da terra e da altre materie estranee.

Non è ammessa la esportazione dei cavolfiori danneggiati dal gelo e di quelli che hanno il torso con foro annerito e con principio di marciume; nè di quelli degenerati. Sono tollerate piccole macchie di sole e lieve peluria, purchè l'infiorescenza sia dura e compatta, ossia non presenti inizio di sfiorimento.

Perchè possa giungersi a conseguire che la produzione italiana presenti tali caratteristiche — alcuni requisiti devono avere un ulteriore miglioramento, perchè le tolleranze ora ammesse dovranno non essere necessarie in un prossimo avvenire — sono indispensabili due coefficienti fondamentali:

1) l'accurata selezione del seme da adoperare;

2) la adozione di norme razionali nelle pratiche colturali.

Selezione del seme.

Dopo aver diffuso negli anni scorsi la conoscenza delle norme e delle avvertenze da seguire per una oculata produzione di seme selezionato, l'INE ha quest'anno svolto opera più diretta per promuovere la selezione stessa. D'intesa ed in collaborazione con la Confederazione nazionale fascista degli agricoltori, è stata eseguita azione di propaganda speciale presso le istituzioni tecniche e presso le Federazioni provinciali fasciste degli agricoltori. Mercè l'ausilio di tali enti, si è agito presso i coltivatori di cavolfiori, che producono seme, e si è attuata in molti poderi la selezione delle piante ed il controllo per la produzione del seme, stimolando, in alcune località più idonee, la selezione genotipica, per arrivare alla fissazione di razze o di tipi con caratteri pressochè perfetti.

Fin da quest'anno, è stata resa disponibile in varie provincie della sementa di cavolfiori prodotta con criteri razionali ed offerente, quindi, garanzia di bontà, che purtroppo in molti casi mancava finora.

Le provincie in cui la predetta produzione selezionata e controllata è stata iniziata, sono: Ancona per le Marche; Pisa, Livorno e Firenze per la Toscana; Napoli e Salerno per la Campania; Bari per le Puglie.

In ognuna di esse, ha avuto la prevalenza la scelta di seme delle varietà locali più diffuse nella regione; in provincia di Bari può trovarsi seme di varietà diverse, tutte pregevoli, giacchè

colà viene fatta su vasta scala la produzione di sementa di cavolfiori sia per esportazione sia per il commercio con altre regioni italiane.

Norme razionali per la coltura.

E' noto che un buon prodotto non può ottenersi senza che siano seguite le norme razionali prescritte per quella data coltivazione. Nel caso del cavolfiore, non va dimenticato che questo, anche se coltivato in campo, è sempre una pianta di orto; ha quindi esigenze proprie degli ortaggi, che sono accentuate dal fatto che esso deve compiere il suo ciclo produttivo a dimora in un tempo relativamente breve.

Canoni da tenere presente sono quindi:

a) - Accurata preparazione del semenzaio, in cui le piantine svolgono il loro primo periodo di vita.

Ricordiamo, più per l'anno venturo che per quest'anno, che il semenzaio non deve risultare troppo fitto, per evitare che le piante «sfilino» e siano esili e deboli. Non si dovrebbe spargere più di grammi 2 di semente per metro quadrato: con tale quantità si potranno avere 700-800 piante, delle quali utilizzabili intorno a 400.

Se il semenzaio risultasse eccessivamente fitto è preferibile procedere presto a un ragionevole diradamento. Qualche innaffiatura con soluzione di nitrato di sodio o nitrato di calcio al 2 per mille riesce molto utile per lo sviluppo delle piantine in semenzaio.

b) - Buona e ripetuta lavorazione del terreno, in cui deve farsi il trapianto a dimora.

Il cavolfiore, per quanto non molto esigente nei riguardi della natura del terreno, predilige tuttavia terre di medio impasto, tendenti allo sciolto, molto bene preparate e sminuzzate, sufficientemente fornite di materia organica, e molto fertili.

c) - Adeguata concimazione, prima di porre le piantine nel terreno destinato alla coltura.

Una concimazione per ettaro con 200-300 q.li di letame maturo, ben fermentato, completato con q.li 5-6 di perfosfato minerale e con q.li 1 a 1.50 di solfato ammonico si rende, quindi, consigliabile e molto conveniente.

d) - Sufficiente distanza fra le piante.

Non appena le piantine avranno raggiunto l'altezza di 10-15 cm. e avranno 5-6 foglioline si potranno utilizzare per il trapianto.

E' consigliabile di non trapiantare piantine già avanzate nello sviluppo e quindi con una altezza superiore a quella anzidetta, poichè danno luogo, a dimora, a piante « sfilate ».

E' bene, prima di estirpare le piantine, annaffiare abbondantemente il semenzaio per favorire l' estirpamento delle piantine provviste del sistema radicale quanto più è possibile integro.

Un punto su cui teniamo inoltre a richiamare maggiormente l' attenzione degli agricoltori è sulla distanza da dare alle piantine nel trapianto a dimora.

Prima, per malinteso tornaconto, si diminuiva ogni anno la distanza tra pianta e pianta e si veniva, di conseguenza, a determinare uno sviluppo sempre più ridotto delle piante e delle infiorescenze.

Ora, in certo qual modo, si è compresa l' efficacia della distanza, in maniera di avere non più di 10-12 mila piante per ettaro.

Torniamo a suggerire che la distanza non dovrebbe essere mai inferiore agli 80 cm. Nelle piantagioni migliori del territorio di Jesi, dove si ottengono i cavolfiori a infiorescenze più voluminose, le piantine sono collocate in file distanti perfino un metro e nella fila a distanze da 80 cm. a un metro.

e) - *Rincalzature* — due almeno — al fine di stimolare la emissione di numerose radici.

f) - *Sarchiature*, ripetute per mantenere il terreno mondo da cattive erbe, fresco e bene aereato, onde lasciare al cavolfiore la possibilità di avvantaggiarsi di ogni disponibilità del terreno di elementi nutritivi e di umidità. Ciò posto, è ovvio che non debba tollerarsi alcuna consociazione di altre piante erbacee, specie se a ciclo più lungo e notoriamente di molte esigenze.

g) - *Concimazione azotata complementare*, nelle terre povere di azoto. E' d' uopo, però, avvertire che le somministrazioni di concimi azotati in copertura non devono essere eccessive, altrimenti il prodotto risulta meno resistente, sia alle eventuali avversità climatiche che ai trasporti; in ogni caso, le concimazioni azotate devono considerarsi un *complemento* della concimazione fondamentale, che non deve mancare prima dell' impianto.

h) - *Qualche irrigazione*, nel periodo luglio-settembre, nelle terre non sufficientemente fresche, e dove sia possibile, in numero variabile, a seconda dell' andamento stagionale e del terreno stesso.

*
* *

Attenendosi alle norme qui schematicamente riportate, i coltivatori interessati assicureranno alla produzione italiana dei cavolfiori un notevole miglioramento tecnico, che si ripercuoterà in una maggiore valorizzazione del commercio di esportazione.

Masi
Direttore generale dell' Istituto nazionale per l' esportazione

IL PECORINO ISTRIANO

La produzione del formaggio pecorino in Istria ha un' importanza non trascurabile, se si considera che la quasi totalità del latte di pecora viene sottoposto alla caseificazione.

La lavorazione però, purtroppo, non viene eseguita con quei principî tecnici indispensabili per la buona riuscita dei prodotti.

Ho assistito parecchie volte alla lavorazione del formaggio, ma cominciando dalla mungitura e arrivando alla conservazione, si constatano metodi primitivi e addirittura antigienici.

Nessun riguardo in tutto, che viene poi espiato con la perdita parziale o totale del cacio, sia da parte del produttore che del rivenditore. Parlo di trascuranza, che può essere chiamata impossibilità di fare meglio, per mancanza di mezzi adatti.

Non si può pretendere che in un cascinale di campagna, dove un locale serve di ovile e di abitazione per il pastore e per la sua eventuale famiglia, in condizioni precarie di pulizia e di igiene, si possano fabbricare dei prodotti di caseificio sani e conservabili.

Il caglio, ingrediente principale, è rappresentato quasi generalmente dallo stomaco di agnelli, che viene prelevato all' atto della macelazione di questi giovani ovini. Legato (poichè si adopera oltre alla pelletta anche il contenuto della stessa che come si sa è costituito da latte coagulato che contiene pure del fermento, la chimasi), viene conservato appeso alle travi della cucina per esporlo all' affumicatura. In questa condizione non va naturalmente risparmiato da muffe e da insudiciamento da parte delle mosche e insetti consimili.

I recipienti nei quali il latte viene munto e anche cotto servono prima a svariati usi e vengono di solito scarsamente

puliti per mancanza d'acqua perchè si crede che più di tanto non bisogna badarci.

La coagulazione viene fatta senza tanti riguardi e non manca mai che ceneri o carboni volanti finiscano nella caldaia. Non dimentichiamo che la pulizia personale dell' addetto, spesse volte una donna, lascia molto a desiderare e non so se si arrivi ad essere tanto zelanti da lavarsi le mani prima di incominciare il lavoro.

Non s' offendano coloro che vengono toccati, ma questa è verità e la causa per cui diverse persone si astengono dal mangiare il pecorino istriano.

Se per avere dei buoni prodotti è necessaria una tecnica razionale e irreprensibile associata alla materia prima sana e genuina, come si possono aver formaggi apprezzati se manca e l' una e l' altra?

Naturalmente per queste ed altre manchevolezze si hanno poi conseguenze disastrose con le malattie dei formaggi: degenerazioni della pasta, cancrene, gonfiori e fenditure. Queste ultime presentano poi la porta d' entrata per i diversi parassiti del formaggio come la mosca e l' acaro. Le mosche depongono le uova che si trasformano poi in larve le quali assieme alla pasta degenerata e piccante del formaggio, costituiscono una delicatezza per coloro che secondo me hanno un gusto degenerato o non sanno che mangiando così masticano e ingeriscono con somma appetitosità niente altro che larve di mosca. Asseriscono magari, che le larve sono prodotte dal grasso del formaggio, per cui la loro presenza equivale ad un attestato di bontà del cacio.

I rimedi secondo me sarebbero facili e sicuri.

Nei piccoli centri, tutti i pastori e proprietari di pecore dovrebbero formare un consorzio, provvedendosi di un locale pulito, attrezzato convenientemente, e che non avrebbe bisogno di macchinari speciali, nel quale locale dovrebbe affluire tutto il latte della produzione per essere lavorato (ricotta e formaggio).

Le spese del semplice impianto e della manutenzione sarebbero largamente compensate dai prodotti meglio quotati e più presentabili.

Le Autorità annonarie da parte loro dovrebbero impedire che siano messi in vendita dei formaggi con tutti i caratteri di prodotto malato.

Dott. R. Rovis

Consigli pratici

La vinificazione delle uve guaste. — Le uve guaste devono essere vinificate con particolari riguardi e incominciando dal togliere almeno gli acini maggiormente colpiti.

Man mano poi che si eseguisce la pigiatura bisogna versare sopra di esse del bisolfito potassico in ragione di 15 gr. per ogni quintale di vendemmia.

In tal modo il vino migliorerà, e, quello che più conta, si renderà maggiormente conservabile. (l. p.)

Quale grano seminare. — Avvicinandosi l'epoca della semina del frumento l'agricoltore pensi bene quale varietà scegliere. Coloro che hanno seminato varietà nostrali, ottenendo una produzione media dai 4 ai 10 q.li per ettaro, ricordino che nelle stesse zone, nelle identiche condizioni di terreno e con eguali cure culturali, altri agricoltori, adottando razze elette e specialmente quelle precoci: Ardito, Mentana e Villa Glori, hanno raggiunto medie di 14-16 q.li per ettaro. (l. p.)

Polli ammalati. — Vi si ammalano i polli? Togliete i sani dal luogo infetto, uccidete gli ammalati e disinfettate i pollai con latte di calce al quale aggiungerete, per ogni cinque litri, cento grammi di creolina. Con questa soluzione cospargete il terreno sul quale hanno razzolato gli ammalati.

Nell'acqua da bere sciogliete un cucchiaino di acido muriatico per ogni litro di liquido e date pastoni composti di mezzo chilogrammo di farina di granoturco, di un bulbo di aglio pestato fino e di un cucchiaio di carbone dolce in polvere, il tutto impastato con tanto latte, meglio se acido, in modo da formare una mescolanza consistente. (g. c.)

Maiali ed . . . erba medica. — Volete che il maiale vi cresca sano e forte? Dategli erba medica sia allo stato verde che secca. Essa contiene sostanze azotate in grande quantità e queste servono alla formazione del corpo. Non dimenticate di dargli anche un po' di sale mescolato con altrettanta cenere di legno. (g. c.)

Un buon miscuglio per prati naturali. — Nella semina dei prati naturali, nel rivestimento erboso degli argini, delle

capezzagne, un buon miscuglio di essenze prative è il seguente, ove però non si potesse disporre d' altre erbe graminacee o leguminose:

Trifoglio pratense kg. 0.560, ginestrino (variolo) kg. 0.180, altissima kg. 1.070, lojessa kg. 0.925, per 1000 mq. di terreno di medio impasto. (l. p.)

Vendemmiare uve ben mature. — La necessità di produrre buoni vini in epoca di crisi, consiglia di procedere alla raccolta delle uve quando sono perfettamente mature. E ciò è tanto più raccomandabile, in questa annata piuttosto piovosa.

Una eccezione si deve fare invece per le uve guaste per grandine, peronospora od altro, le quali debbono essere vendemmiate senza indugio. (l. p.)

L' affrancamento delle viti giovani. — Le viti innestate piantate in primavera hanno ora quasi certamente emesso radici sul nostrano, ossia, come si dice, si sono affrancate. Ebbene si scalzino un po' tutte le piante, si osservi attentamente, e se così fosse, si taglino col coltello d' innesto tutte queste radici. (l. p.)

Corrispondenze dalla provincia

Pinguente, 12-IX. — Il decorso moderatamente caldo della prima decade di questo mese lasciava sperare nella continuazione del bel tempo che avrebbe affrettata la maturazione dell' uva e del frumentone, specie nelle valli, mentre invece è venuta improvvisa ed impetuosa la pioggia che oltre ad aver sommerso buona parte delle campagne fiancheggianti il corso del Quieto, peggiora ancora le condizioni di molte vigne già attaccate dalla peronospora. Così questo nostro povero agricoltore è costretto a veder sempre più ridotte le già magre entrate.

La raccolta delle patate è nel complesso molto più abbondante di quanto prevedevasi; ottima la produzione delle ortaglie nonchè dei foraggi, tanto dei prati naturali che dei medicai.

Le nostre animalie sono sane, ben pasciute e tenute igienicamente.

(*dott. A. Chiappetta*)

Piemonte, 12-IX. — La stagione estiva è stata abbastanza favorevole alle colture. Gli abbondanti prodotti del granoturco e dei fagiuoli conseguiti quest' anno, portano certamente un senso di sollievo nelle famiglie degli agricoltori, provati duramente negli ultimi due anni siccitosi. Peccato che per tale causa essi si siano troppo indebitati.

I danni della peronospora sui grappoli sono molto minori di quanto si credeva, per cui il prodotto in massima si può considerare soddisfacente.

Ora è tempo di pensare per la prossima semina del frumento, cioè selezionare il seme e approntare il terreno ove è libero. Purtroppo qui non abbiamo un posto di selezione come a Portole; funziona solamente uno svecciatoio di sistema antiquato, e ridotto in tale stato di abbandono che lascia il seme come lo trova. Ciò ostacola seriamente il miglioramento di questa coltura, tanto più che le seminatrici che ora abbiamo richiedono che il seme sia perfettamente selezionato. (*G. Dobrillovich*)

Sansego, 12-IX. — Alcuni hanno già incominciato a vendemmiare, ma la gran maggioranza degli agricoltori inizierà il lavoro il giorno 15 corr.; i primi mosti segnano al mostimetro Babo 17-20 % di zucchero. Il prodotto sarà in genere assai superiore a quello che si sperava; circa i prezzi, il Boldon da L. 2 al chg. è sceso a L. 1, e le altre uve da vino si possono avere a L. 70 al q.le franco riva.

I prezzi del vino si mantengono bassi.

Gli agricoltori sono assai sodisfatti della encomiabile attività svolta dal Consorzio agrario di Lussino, specialmente ad opera del Prof. Brida e del solerte cattedratico Dott. Fabretto, al quale sono stati offerti, in segno di gratitudine, un diploma di benemerenza ed una medaglia d'oro.

(*G. Picinich*)

Torre, 12-IX. — L'andamento della campagna è abbastanza buono. In questi giorni abbiamo avuto la pioggia che ha giovato assai, specie al granoturco seminato dopo il frumento.

Vi è richiesta di uva da tavola, ma nella nostra zona la produzione è minima; bisognerebbe in avvenire dare notevole sviluppo a tale coltura che potrebbe, se non impedire, attenuare assai gli effetti delle crisi vinicole. Occorrerà però essere molto cauti negli impianti, impiegando varietà apprezzate nelle piazze di consumo della regione e all'estero.

Da circa un anno si riscontra una diminuzione di bestiame in seguito alle vendite alle quali l'agricoltore è costretto onde poter disporre del danaro occorrente per sodisfare i suoi gravosi impegni. Ed è specialmente dannosa la macellazione dei vitelli, fatta su larga scala; così in breve avremo estrema penuria di manzi.

Si stanno approntando tini e botti per la vendemmia, ma si seguono sempre i soliti vecchi sistemi e così, senza realizzare progressi di sorta, la nostra industria enologica non potrà produrre le qualità che il commercio apprezza e ricerca.

Il vino vecchio è quasi esaurito; i prezzi tendono al rialzo. Nulla si sa di preciso circa quelli dell'uva. (*G. Codnich*)

Buie, 12-IX. — Oltre ai grandi lavori in corso per la bonifica delle valli del Quieto e dell'Arsa, se ne stanno progettando degli altri di minor mole ma di notevole importanza per il risanamento di vaste zone comprese nella giurisdizione del nostro mandamento; lo scrivente ha avuto l'incarico di eseguire rilievi topografici e di richiedere al competente ufficio gli estratti tavolari delle particelle di proprietà di cui ai rispettivi comprensori

La riconoscenza degli agricoltori per il Governo Nazionale e per S. E. Leone, suo degno rappresentante in questa Provincia, è generale e profonda.

Le campagne sono bellissime dato il rigoglio di tutte le colture, e quest' anno gli agricoltori non dovranno ricorrere al negoziante per l' acquisto dei generi alimentari di prima necessità.

Il raccolto dell' uva sarà inferiore a quello dell' anno scorso ; delle olive non se ne parla e bisognerà attendere che le piante si rimettano dopo i gravi danni loro causati dalle gelate dello scorso anno.

Nelle cantine private il vino nero è quasi esaurito ma restano delle partite di bianco comune e di moscato ; la Cantina sociale dispone ancora di vino nero di ottima qualità. Speriamo che quanto prima possa venir concesso ai produttori di aprire spacci anche nei grandi centri di consumo : questo sarebbe uno dei mezzi più idonei per combattere la crisi vinicola.

L' animalia è sana. *(F. Marzari)*

Capodistria, 12-IX. — Dopo un lungo periodo di tempo asciutto che stava per compromettere seriamente le singole colture orticole, è venuta la pioggia ristoratrice e benefica. Il raccolto dei piselli di seconda semina è stato scarso e lo stesso dicasi di quello dei fagiuoli, ecc. ; i prezzi, poi, possono dirsi irrisori : L. 0 30 al kg. i fagiuoli e L. 0 80 i piselli. Questo ribasso che colpisce le derrate agrarie è sconfortante perchè il costo di tutti gli altri generi di prima necessità, nonchè di quelli di largo consumo in agricoltura, si mantiene elevato come negli anni scorsi.

Le coltivazioni del cavolfiore sono proprio rigogliose, specialmente dopo la pioggia ; solo in alcune vallate umide si è avuto qualche lieve attacco di *Plasmodiophora brassicae* ; quest' anno il raccolto, molto più abbondante di quello dell' annata scorsa, sarà anticipato.

L' uva è stata assai danneggiata dalla peronospora, ma in questo guaio anche l' agricoltore ha la sua parte di colpa per non aver compreso che è necessario somministrare la poltiglia bordolese a tempo debito e tutte le volte che l' andamento della stagione lo esige.

Le uve da vino destinate al consumo diretto vengono pagate poco sulla piazza di Trieste : L. 0.60–0.80 al kg.

Sotto la presidenza del cav. uff. Nino de Petris, Segretario politico del nostro Fascio di combattimento, ebbe luogo una riunione della Commissione per lo studio dei problemi della piccola proprietà terriera che versa in condizioni assai critiche ; parecchi degli intervenuti illustrarono le necessità più immediate per alleviare la situazione di questi benemeriti agricoltori.

Presso il locale Vivaio provinciale sono aperte le prenotazioni per l' acquisto di fruttiferi in genere ; per tutti gli schiarimenti rivolgersi alla Direzione del vivaio.

E' sentita da tutti la mancanza del Cattedratico ; vari agricoltori hanno chiesto alla Direzione della locale Scuola agraria che venga tenuto un corso sulla potatura degli alberi fruttiferi, ed ora si attende il nulla osta da parte della Cattedra ambulante alla quale è deferito quanto riguarda l' insegnamento professionale ai contadini.

I foraggi sono a buon mercato ; l' animalia è ben nutrita ed i prezzi sostenuti. *(V. Travaini)*

Isola, 12-IX. — Ci avviciniamo a gran passi verso la vendemmia; quest'anno, sebbene la peronospora abbia fatto la sua comparsa in qualche campagna, i vigneti sono in condizioni sodisfacenti. La pioggia caduta in questi giorni è stata assai benefica, e tutto sommato speriamo che la vendemmia vada bene e che i prezzi del vino compensino le spese e le dure fatiche dell'agricoltore. Come prevedevo nella mia corrispondenza del luglio scorso, le cantine hanno smaltito tutto il vino vecchio, mentre negli anni passati ciò non si verificò, costituendo serio imbarazzo per la necessità di provvedere i recipienti per il prodotto nuovo e costringendo quindi gli agricoltori a contrarre nuove passività. *(G. Ulcigrai)*

Visinada, 12-IX. — L'uva è stata seriamente danneggiata dalla peronospora, assai favorita dal decorso eccezionalmente umido della stagione, e dalla grandine.

Le troppe pioggie ostacolarono la mietitura del frumento ed il taglio dei foraggi, che vennero entrambi raccolti quando non erano bene asciutti. Possiamo proprio dire che l'estate incominciò verso la metà di agosto per terminare il 7 corr., giorno in cui imperversò un temporale con abbondante pioggia. Durante tale breve periodo estivo molti suini, alcuni dei quali vaccinati, perirono per il mal rossino. *(G. Ferrena)*

Carnizza, 12-IX. — Nello scorso mese abbiamo avuto due piccole grandinate, per fortuna solo in una parte del nostro territorio; i vigneti colpiti hanno così perduto oltre metà del prodotto. Il raccolto dell'uva che è pressochè matura, sarà in media inferiore di un terzo a quanto si sperava.

Il granoturco ha dato invece un prodotto pieno; le patate hanno reso abbastanza ma i tuberi sono rimasti minuti.

La pioggia è vicina; sarà molto utile alla vegetazione delle verdure ed al rifornimento degli stagni.

L'animalia si mantiene sana e ben nutrita. *(A. Scabich)*

Portole, 12-IX. — Dopo un mese circa di bel sole che rinvigorì tutte le colture e che accelerò la maturazione del granoturco e dell'uva, cadde una pioggierella assai benefica, per quanto accompagnata da lampi e tuoni; ora il tempo non è stabile ma speriamo che non perduri a lungo così.

L'uva matura bene e specie le varietà precoci sono prossime alla vendemmia; sarebbe opportuno che questa venisse ritardata acciocchè aumenti la percentuale di glucosio, dato che quest'anno i tempi non sono stati tanto favorevoli alla vegetazione della vite.

I prodotti del frumento e delle patate sono risultati piuttosto scarsi; normale quello dei fagiuoli.

L'ultimo taglio delle mediche è stato discreto; l'agostanello non viene neanche falciato, dato che il fieno da vendere non ha prezzo, e perciò l'animalia, che è sana e ben nutrita, lo consuma sul posto. *(R. Zonta)*

Antignana, 12-IX. — Abbiamo avuto un mese di sole e caldo che ha fatto molto bene al granone ed alla poca uva rimasta dopo i serii danni causati dalla peronospora e dalla tempesta; per modo che da noi il 28 corr. mese non potrà esser fatta un'allegra festa dell'uva.

Come già dicemmo, il raccolto del fieno è stato buono, quello dei grani bianchi mediocre e quello dei fagiuoli ottimo. Il prodotto del granone sarà abbondante; le patate hanno dato un risultato meschino. Gli ortaggi in genere quest'anno sono stati abbondanti; circa le frutta, mancanza pressochè totale come sempre. Ritengo che sarebbe quanto mai utile un'attiva propaganda per l'incremento della coltura dei fruttiferi.

La produzione delle uova e del pollame è discreta.

Gli animali sono sani e ben nutriti; peccato che vanno sempre diminuendo, perchè il contadino è costretto a venderli, e magari male, per far fronte ai continui pagamenti. (*M. Orliani*)

Momiano, 12-IX. — In questi giorni abbiamo avuto una vera invasione di compratori di vino, per modo che ne è rimasta appena qualche piccola partita. Ciò va attribuito, come altre volte ebbi occasione di rilevare in questo Periodico, all'ottima qualità del prodotto della nostra zona, ed i prezzi confermano il mio asserto: infatti il nero venne pagato fino a 110 lire all'ettolitro ed il bianco a L. 130-135, mentre negli altri centri vinicoli della provincia i compratori avrebbero potuto trovar partite a prezzi assai più bassi.

L'inizio della vendemmia è assai vicino; l'uva è in genere bellissima, e peccato che in alcune contrade la grandine abbia sensibilmente danneggiato qualche vigneto. Circa i prezzi non si sa nulla; speriamo che siano più elevati di quelli degli anni scorsi, altrimenti il povero agricoltore non potrà assolutamente far fronte ai tanti impegni che lo assillano.

L'animalia è sana e ben nutrita; i pascoli abbondano di vegetazione.

(*I. Piccoli*)

Bogliuno, 12-IX. — Le recenti pioggie hanno portato un beneficio alle varie colture, specialmente ai granturchini, rape, cappucci, ecc. nonchè ai pascoli.

Si è iniziata la vendemmia; l'uva non è ancora ben matura, ma causa i tempi poco favorevoli comincia a marcire ed è per questo che quasi tutti si affrettano a raccoglierla. Il prodotto sarà presso a poco uguale a quello dell'anno scorso per quantità ma non per qualità.

Continua la mortalità nei suini, mentre gli altri animali sono in perfetta salute. (*N. Giacich*)

S. Domenica di Visinada, 12-IX. — Nelle due ultime settimane di agosto e nella prima del corrente mese, il caldo è stato assai intenso ed ha così favorito la maturazione dell'uva che promette una buona vendemmia.

Il secco incominciava a farsi sentire ma un'altra benefica pioggia caduta in questi giorni ha rinvigorito la campagna.

Il raccolto delle patate sembrava meschino ed invece è stato discretamente buono; quello del frumentone sarà ottimo.

Data l'abbondanza di foraggio nonchè la floridezza dei pascoli, l'animalia è ben nutrita.

Il vino è stato tutto venduto. (*G. Cossetto*)

FRA LIBRI E RIVISTE

G. Boni — **Il luppolo = La coltivazione e la preparazione,** Torino - G. B. Paravia.

Con questa pubblicazione l'autore intende apportare il proprio contributo per emancipare la Nazione dalla servitù delle importazioni dall'Estero. Per quanto riguarda fiori di luppolo - ingrediente indispensabile per la fabbricazione della birra — l'Italia è quasi totalmente tributaria all'estero e per alcune diecine di milioni di lire all'anno.

L'autore insegna e consiglia la coltivazione del luppolo per coprire il fabbisogno delle fabbriche di birra con prodotto nazionale. (*l. p.*)

E. Ferraris — **Il pesco,** Casa Editrice G. B Paravia e Co., Torino 1930, Lire 13.—.

Anche questo volumetto della Biblioteca agricola della Libreria Paravia e Co., Torino, è riuscito un'ottima guida per quanti coltivano il pesco.

L'autore, che da oltre un ventennio si occupa di peschicoltura, insegna ai pratici le pratiche razionali della coltivazione e dello sfruttamento di tale pianta con un'esposizione chiara, esatta, esauriente. La lettura pertanto è facile e dilettevole.

Tredici belle fotografie completano il volume. Anche le malattie del pesco non sono state dimenticate: l'autore in un capitolo tratta delle malattie dovute ad insetti, a microorganismi e a cause non parassitarie o sconosciute e per ognuna ne consiglia la cura. (*l. p.*)

L. Pasinetti — **Malattie e cure delle piante coltivate,** Casa Editrice G. B. Paravia e Co., Torino, 1930, Lire 12.—.

L'autore ha voluto compendiare in un volumetto tascabile di 184 paginette, molte utili cognizioni sulle principali malattie delle piante da frutto (vite, pesco, mandorlo, albicocco, susino, ciliegio, pero, melo, cotogno, fico, ecc., delle piante arboree ed industriali (olivo, gelso, canapa, lino, tabacco, zafferano, barbabietola, dei cereali (frumento, mais, avena, orzo, segale, riso), delle piante ortensi (pomodoro, anguria, cetriolo, melone, zucca, fragola, melanzana, peperone, aglio, cipolla, ecc.), dei legumi e delle principali foraggere. Alla patata ha dedicato un capitolo a parte.

Non ha dimenticato alcune malattie non parassitarie (clorosi e rachitismo della vite, mal del mosaico del tabacco, nè le alterazioni dovute agli agenti atmosferici (gelo, grandine, vento, calore), nè quelle prodotte da gas tossici scaricati nell'atmosfera da stabilimenti industriali.

Il libretto contiene 28 tavole fotografiche che illustrano le principali malattie descritte.

Ai nostri agricoltori che desiderano una buona guida raccomandiamo caldamente questo libretto, che loro insegna a prepararsi da sè con formule semplici e sperimentate le necessarie soluzioni e i rimedi per prevenire e curare molte tra le più diffuse malattie delle nostre piante agrarie.

(*l. p.*)

A. De Mori — **La coltivazione del salice e la lavorazione dei vimini,** Torino, 1930 - G. B. Paravia - Editori - Lire 6.50.

La coltivazione dei salici offre il mezzo di ricavare un'elevata rendita da terreni poco o nulla produttivi, dando in pari tempo ad essi maggior resistenza all'invasione delle acque; alimenta una fiorentissima industria, quella del panieraio, la fabbricazione di oggetti di vimini, ecc.

Oltre alla coltivazione dei salici, raccolta e preparazione dei vimini, l'autore espone chiaramente la lavorazione di ceste e panieri e di altri oggetti necessari all'azienda agricola, corredando le sue precise notizie con numerose illustrazioni.

Raccomandiamo anche questo utile libretto agli agricoltori interessati.

(*l. p.*)

NOTIZIARIO

Visita dei cavalli e degli asini - stalloni da destinarsi alla monta pubblica. — Si ricorda a tutti i proprietari di cavalli e di asini - stalloni che desiderano adibirli alla monta pubblica, l'obbligo di presentare entro il mese di ottobre domanda su carta semplice alla Commissione per l'esame dei cavalli ed asini - stalloni in Ferrara.

Costituzione della Cantina sociale a Parenzo. — Diamo la lieta notizia ai nostri lettori che domenica 7 corr. anche a Parenzo è stata costituita, dopo pratiche laboriose, la Cantina sociale. Cantina questa che doveva sorgere per prima, data l'importanza viti-vinicola del territorio e l'ambiente economico-sociale e la cui creazione era vagheggiata da decenni dai benpensanti, in capite l'Amministrazione provinciale ed il suo Istituto agrario.

Le difficoltà che si opponevano alla realizzazione di questo postulato erano sempre in prima linea la mancanza di locali esistenti adatti e sufficienti, i mezzi per l'acquisto del fondo, per la costruzione di un edificio adeguato ad hoc e per la sua attrezzatura quale si conviene ad una Cantina sociale moderna chiamata a lavorare in brevi anni una massa cospicua di uva.

In grazia del vivo interessamento dimostrato per la cosa da S. E. il Prefetto Leone Leone, dal Segretario federale cap. Relli, dal Segretario del Fascio di Parenzo, prima Dott. Andrea de Manzolini poi Nicolò de Vergottini, e dall'Istituto agrario provinciale insieme ai maggiorenti del paese, queste difficoltà stanno, fortunatamente, per essere rimosse del tutto.

Intanto, per cominciare a lavorare subito, l'Istituto agrario ha ceduto provvisoriamente una delle sue cantine pienamente e modernamente attrezzata e dippiù la temporanea direzione tecnica della stessa fu affidata al prof. Donato Libutti dirigente della Cantina dell'Istituto agrario.

I viticoltori del territorio parentino hanno accolto con entusiasmo la costituzione della Cantina sociale e numerosi si inscrissero a soci sottoscrivendo già per la imminente vendemmia una fornitura d'uva di circa 7000 quintali, di cui soltanto 4000 potranno essere lavorati nei locali ora a disposizione. Ciò dimostra che bisogna accelerare le pratiche per arrivare già nel prossimo anno all'impianto definitivo necessario e vivamente desiderato.

Che a questo si giungerà ci dà affidamento l'interessamento delle Autorità gerarchiche, delle Istituzioni economiche ed il fervore con cui si è messa all'opera la Direzione della Cantina sociale che è composta delle seguenti degnissime persone: Conte Steno Becich, presidente: rag. Vittorio Amoroso, Nicolò de Vergottini, vicepresidenti: dott. Virginio Calegari, prof. Donato Libutti, Martino Biagini, Natale Mengaziol, Salvatore de Sinci, Giovanni Paoletich, consiglieri: rag. Michele Cortese, rag. Vittorio Pasqualis, rag. Carlo Grego, Antonio Blasevich e rag. Bruno Godeas, sindaci: dott. Antonio Rossi, rag. Francesco Mandich, dott. Franco Amoroso, probiviri.

Così la Cantina sociale di Parenzo entra nell'agone insieme alle consorelle di Capodistria, Montona, Buie, Verteneglio, Umago, Cittanova, Orsera a lei affratellate in un unico Ente: l'« Unione delle Cantine sociali dell'Istria ».

L'auto-treno del grano, del quale parlammo assai diffusamente nei n. 4 e 7 del corrente anno, dopo una sosta di alcuni mesi a Torino, per lavori di riordinamento e di revisione onde essere adattato alle condizioni agricole delle provincie che doveva ancora attraversare, ha ripreso il suo giro da detta città nello scorso mese di agosto, per poi raggiungere Civitavecchia il 1° dicembre p. v.

Allo scopo di realizzare la massima utilità dalla propaganda svolta a mezzo dell'auto-colonna, anche alla nostra Cattedra ambulante è stato messo a disposizione, negli auto-mezzi, uno spazio per completare la mostra del grano e, in particolar modo, per osservare quanto riguarda le foraggere, al fine di armonizzare l'auto-treno con le necessità della zona e con le direttive in essa perseguite, specialmente sulla base dei risultati della recente attività e di quelli della sperimentazione pratica degli ultimi anni.

L'auto-treno seguirà in Istria il seguente itinerario:

2 ottobre: Pisino, ore 9-11: Pola, ore 14-20: 3 ottobre: Parenzo, ore 10-12; Buie, ore 14-15.

Presso la R. Scuola agraria media di Conegliano sono aperte le iscrizioni alla prima classe del Corso ordinario e al IV Corso di specializzazione per la Viticoltura e la Enologia.

Essa ha lo scopo di preparare, con il suo Corso ordinario, il personale dirigente di medie aziende agrarie e quello subalterno di grandi intraprese agricole, rilasciando il diploma e il titolo di *perito agrario*, in seguito ad esame di abilitazione al termine del triennio di studio.

Presso la Scuola è istituito un *quarto Corso di specializzazione per la Viticoltura e l'Enologia* alla fine del quale, ai periti agrari che lo abbiano assolto, si rilascia il diploma di *enotecnico*.

L'età di ammissione alla prima classe del Corso ordinario va dai 14 ai 17 anni: il titolo di studio prescritto è: certificato di ammissione alla prima classe dell'Istituto tecnico superiore o alla prima classe del Liceo scientifico o alla prima classe del Corso superiore dell'Istituto magistrale, o alla quarta ginnasiale oppure la licenza complementare o di Scuola di avviamento al lavoro.

Gli aspiranti muniti di licenza di Scuola complementare o di Scuola di avviamento al lavoro sono tenuti a sostenere un esame sulle materie di cultura generale (lingua italiana, storia e geografia e matematica) in base ai

programmi delle scuole stesse. Tali esami di ammissione si inizieranno il giorno 13 ottobre p. v.

A tali esami sono ammessi anche i giovani provveduti di licenza tecnica rilasciata da Istituti regi o pareggiati prima del nuovo ordinamento della istruzione media, nonchè quelli provveduti della licenza di Scuola pratica di agricoltura avente corso non inferiore a tre anni ed alla quale si accede con la licenza elementare, o del compiuto triennio di scuola media commerciale inferiore o della licenza del corso inferiore di un Istituto industriale.

Alla Scuola è annesso un Convitto; la retta annua è di L. 2700, pagabili in quattro rate anticipate uguali.

Le domande per l'ammissione al Corso ordinario vanno presentate, corredate dai documenti di rito, entro il 10 ottobre p. v.; per il Corso di specializzazione il termine è fissato al 31 ottobre dello stesso mese.

Prenotazione materiali agrari presso il Consorzio di Parenzo. — Da oggi a tutto il 15 ottobre c. a. sono aperte le prenotazioni per l'acquisto dei seguenti materiali agrari:

Semi di frumento:

Cologna 12 e 29, Gentil rosso 48, Mentana, Villa Glori, Ardito, Edda, Carlotta Strampelli.

Fertilizzanti:

Perfosfato, Scorie Thomas, Sale potassico, Nitrato ammonico, Calciocianamide, Nitrato di calcio, Gesso agricolo.

Macchine:

Aratri, Erpici, Rincalzatori, Ripuntatori, Sgranatoi, Trinciaforaggio, Torchi, Pigiatrici, ecc.

Semi di foraggere:

Trifoglio, Erba medica, Lupinella, Sulla, Veccia sativa, Avena nera.

Piante legnose:

Olivi, Gelsi, Peschi, Mandorli.

Polvere Caffaro, Solfuro di Carbonio.

In considerazione del fatto che per l'anno in corso si prevede un forte aumento nel consumo dei fertilizzanti, si avvertono i nostri soci che per preciso ed inderogabile deliberato del Consiglio di amministrazione, non verranno forniti materiali a coloro che non li avranno regolarmente prenotati.

Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di luglio, via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

Parenzo: per Trieste ettolitri 1075.54, per Pola 855.01, per Fiume e scali intermedi (piroscafi Società Costiera) 685.40, per destinazioni varie, con velieri, 584.60. Totale ettolitri 3200.55.

Cittanova: per Trieste ettolitri 50.65, per altre destinazioni 37.02. Totale ettolitri 87.67.

Isola: per Grado ettolitri 27, per Monfalcone 3, per Pirano 1. Totale ettolitri 31.

Orsera: ettolitri 1765.

Pirano: per Trieste ettolitri 3.11.

Pola: ettolitri 1.50.

Rovigno: per Trieste ettolitri 101.69, per Pola 48.93, per Lussinpiccolo 3.43. Totale ettolitri 154.05.

Umago: per Trieste ettolitri 123.30, per Monfalcone 1.70, per Grado 1.18, per Pola 1. Totale ettolitri 127.18.

Totale del mese: ettolitri 5370.06.

* * *

Dati pervenuti in ritardo:

Isola, mese di giugno: ettolitri 36.

Umago, mese di giugno: ettolitri 177.55.

* * *

Vino esportato dal 1° gennaio c. a.: ettolitri **36263.91.**

Ammissione di allievi, per l'anno scolastico 1930-31, alla Scuola di pratica agricola di Pisino. — Tale Scuola, indirizzata più particolarmente alla Zootecnia, inizierà, nel prossimo mese di novembre, il suo XI anno di vita: sesto di una serie nuova, dopo l'avvenuto pieno riconoscimento di sua bontà nel campo pratico dell'agricoltura giuliana, onde il Governo Nazionale la volle costituita in Ente autonomo con personalità giuridica propria.

In questi ultimi anni essa è stata ampliata di nuovi locali e notevolmente arricchita di mezzi. I suoi poderi, di più che 40 ettari, situati in piano e in colle, oltre che i vasti edifici scolastici e del Convitto, comprendono: due stalle moderne con annessa latteria, la cantina, un'ampia bigattiera, l'apiario con laboratorio, una ricca conigliera, impianti in tutte le forme di frutticoltura industriale, vigneti, vivai, l'orto, il gelseto, ecc. Essa è, inoltre, per l'Istria, «centro di allevamento, di selezione e di diffusione» della pura razza di bovini bruno alpina; mentre un vasto pollaio provinciale tutto nuovo, di recente utilissima istituzione governativa, giusta il R. D. 3 settembre 1926, n. 1796, ne completa il buon patrimonio zootecnico. Il preciso mandato che la Scuola si è rigorosamente assunto, di istruzione dei giovani che vogliono apprendere in breve teoria e nella dovuta pratica l'arte dei campi, si svolge ben sicuro e veramente in piena efficenza.

Il corso d'istruzione tecnica dura regolarmente un intero anno agrario, dal novembre all'ottobre successivo, ma può essere di due e anche di tre anni, per i giovani che si presentano non sufficientemente preparati. Gli è così che l'Istituto fa posto, oltre che al corso regolare, ad uno di preparazione e ad un terzo di perfezionamento.

Le lezioni teoriche, che comprendono le ore antimeridiane di ciascun giorno feriale, distribuite in modo che gli alunni ammessi direttamente al corso tecnico regolare possono e devono giovarsi, a integrare a pieno la loro istruzione, di talune del corso preparatorio, versano sulle seguenti materie:

1) per il corso preparatorio:

italiano, educazione morale; geografia; aritmetica, nozioni di agrimensura e di disegno; elementi di scienze fisiche e naturali (botanica, chimica, fisica e zoologia); agricoltura generale (agronomia); orticoltura; apicoltura; bacologia; educazione fisica e religione.

2) *per il corso tecnico regolare:*
agraria (coltivazioni erbacee), zootecnia e caseificio, frutticoltura e pomologia; viticoltura ed enologia; industrie zootecniche minori (ovitecnia, suini - polli - e coniglicoltura); nozioni di chimica agraria, di economia e contabilità rurale; selvicoltura; italiano e storia, igiene rurale, educazione fisica e religione.

3) *per il corso di perfezionamento:*
quella o quelle materie, con la pratica relativa, per la quale o per le quali l'allievo si sente più portato, o che dovrà maggiormente sviluppare nel podere paterno.

Le lezioni pratiche ed i lavori formano oggetto delle ore pomeridiane di tutti i giorni feriali secondo l'opportunità delle stagioni.

Sono ammessi alla Scuola, in seguito ad esame, solo i figli di agricoltori della Venezia Giulia, che abbiano conseguito la licenza elementare e raggiunto il sedicesimo anno di età. Lo stesso vale per gli allievi esterni, per i praticanti e gli uditori.

E' obbligatorio l'internato per i giovani le cui famiglie non siano di Pisino. Gli esterni sono soggetti alla stessa disciplina degli interni per quanto riguarda l'orario scolastico, di lavoro e di studio.

Per gli alunni interni sono disponibili attualmente 30 posti, nel Convitto della Scuola; dei quali:

12 a retta gratuita (eventualmente semigratuita) *e 18 a pagamento* (120 Lire mensili anticipate).

Coloro che desiderano d'inscriversi, devono presentare — non dopo il 15 ottobre prossimo (e per il numero sempre crescente delle richieste non sarà mai superflua la raccomandazione di far presto) — la domanda di ammissione, vidimata dal Podestà del proprio Comune e corredata dei documenti che seguono, da inviarsi raccomandati alla «Direzione della Scuola di pratica agricola in Pisino (Istria)»:

1. L'attestato assolutorio di Scuola elementare;

2. Il certificato di pertinenza ad uno dei Comuni della Venezia Giulia;

3. L'atto di nascita;

4. Il certificato di sana e robusta costituzione fisica in data recente dell'anno in corso;

5. Il certificato di buona condotta morale e politica;

6. L'attestato di povertà per i soli aspiranti ai posti gratuiti.

Gli ammessi alla Scuola dovranno anticipare in una o due rate l'importo di Lire 100, quale tassa di deposito per l'acquisto dei materiali scolastici individuali, nonchè degli utensili d'innesto e di potatura, che resteranno di proprietà dell'alunno anche dopo la conseguita licenza.

Ciascun allievo convittore ha il vitto e l'alloggio nell'Istituto, e deve essere provvisto dei vestiti e della biancheria necessaria; e portare inoltre, d'obbligo, non meno di: 2 paia di lenzuola, 2 coperte da letto, 1 imbottita (coltrone d'inverno), 2 federe da guanciale e 4 asciugamani.

Agli ammessi verrà mandato in tempo utile l'invito di presentazione.

Desiderando ulteriori notizie se ne può fare richiesta alla Direzione della scuola.

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie dell'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Pinguente, 17-VII. — Animali presentati: Buoi 76, Vacche 144, Vitelli 20, Asini 12, Suini 130, Ovini 17. Prezzi verificatisi: Buoi L. 400, Vacche L. 370, Vitelli L. 625, al q.le peso vivo; Asini L. 30—200, Suini L. 70—400, Ovini L. 40—120, per capo.

Fieno L. 15 al q.le.

Andamento del mercato: i prezzi sostenuti hanno limitato le contrattazioni, specie per gli animali da macello; ciò nonostante furono acquistati diversi bovini per Trieste e per l'interno della provincia. Come al solito furono venduti tutti i vitelli e i suini d'allevamento.

Pisino, 19-VII. — Animali presentati: Buoi 62, Vacche 79, Vitelli 17, Cavalli 3, Asini 9, Suini 79, Ovini 7. Prezzi verificatisi: Buoi L. 240—420, Vacche L. 200—330, Vitelli L. 680—700, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000—2500, Asini L. 50—450, Suini L. 50—150, Ovini L. 80—120, per capo.

Fieno L. 25—30, Paglia L. 16—20, al q.le.

Andamento del mercato: abbastanza animato, però pochi acquirenti forestieri; molte richieste di suini.

Bollettino dello Stato civile del Comune di Parenzo dal 16 al 31 agosto.

Nati: Maschi 11, Femmine 7. Totale 18.
Morti: 6.
Matrimoni celebrati: 2.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA DELL'ISTRIA						
Dal 16 al 31-VIII	Carbonchio ematico	Capodistria	Rozzo	B	—	1
	Malattie infettive dei suini	Capodistria	Erpelle-Cosina	S	—	1
		Parenzo	Montona	S	—	1
		»	Umago	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 16 al 31-VIII	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	S	5	—

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Agosto

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 + [1]	Temperatura gradi centigradi: Massima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Minima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Media giornaliera	Vento [1]: Direzione (N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest)	Vento [1]: Forza (0 = calma 6 = uragano)	Nebulosità [1]: (0 = sereno 10 = completamente coperto)	media umidità relativa dell'aria (0 = secca 100 = satura)	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
1	63.1	27.5	12.0	23.0	W	0	0	50	1.5	[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
2	61.7	28.0	13.2	23.5	N	0	2	58	—	Acqua caduta nei mesi precedenti mm. 551.0
3	58.3	27.5	17.5	23.6	S	1	8	69	—	in agosto » 110.8
4	60.5	26.0	14.7	22.5	SW	0	0	73	8.4	Assieme mm. 661.8
5	58.1	26.8	16.5	23.8	SE	0	0	66	—	
6	59.2	27.5	20.0	25.1	SE	0	2	69	0.4	
7	60.1	26.8	19.0	24.6	S	1	5	57	—	
8	58.2	20.0	17.0	18.9	E	0	10	94	11.0	
9	60.3	22.0	16.0	19.5	NE	1	10	69	61.8	
10	62.8	25.0	11.3	20.8	N	0	0	62	0.2	
11	63.1	25.5	14.0	22.4	SE	1	3	66	—	
12	61.4	26.1	17.5	23.6	S	1	0	68	—	
13	57.1	26.0	21.0	23.3	S	1	6	83	2.0	
14	55.2	22.5	14.5	19.6	NE	0	2	73	25.5	
15	56.0	24.5	15.5	21.0	NW	0	0	72	—	
16	57.7	25.5	16.2	22.3	SW	1	6	60	—	
17	63.9	25.0	13.0	21.5	SW	1	0	63	—	
18	64.2	25.5	13.5	21.9	E	0	0	62	—	
19	64.0	26.0	14.5	22.7	SW	0	0	66	—	
20	63.1	26.5	14.3	23.0	W	0	2	74	—	
21	66.0	27.0	15.7	23.6	SW	0	0	75	—	
22	65.5	27.0	17.3	24.2	E	0	0	74	—	
23	65.0	27.8	17.2	24.2	W	0	2	76	—	
24	66.1	28.0	17.0	24.6	W	0	0	79	—	
25	67.1	29.8	19.0	26.6	W	0	0	74	—	
26	68.5	28.5	17.8	25.6	W	0	0	77	—	
27	68.9	28.0	15.5	24.3	W	0	0	75	—	
28	66.0	29.2	15.6	25.1	W	0	0	73	—	
29	66.1	27.5	15.7	23.9	NW	0	4	72	—	
30	67.2	27.5	13.3	23.0	NE	0	3	64	—	
31	66.2	27.0	14.0	22.9	SE	1	6	53	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 settembre

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Bogliuno	—	—	—	20	—	—	3-4	6-6.50	70-100	70-100[1]	10	10	0.70	40	—	[1] da macello L. 6 al chg. peso morto
Torre	120-130	100-120	7	25-30	120	—	3.50-4	6.50[1]	100-120	80-120	10-12	8-10	1.30	40	7[2]	[1] peso morto; [2] al porto
Antignana	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12-14	1.20	40	9	
Portole	100-115	100-105	6 40	12-15	110	90	3.50	3.70	70-90	40-120	8-10	8-12	1.00	45	8-9	
S. Domenica di Vis.	—	—	—	—	125	—	3-4	5-6	70-100	70-100	10-12	10-12	1.00	40	—	
Isola	—	—	6	12	—	80	—	—	—	—	—	—	1.40	50	15	
Piemonte	—	—	—	—	120	—	3.50-4	5	70-80	—	—	10-12	1.20	45	—	
Visinada	80-100	70-80	5.40	—	115	80	3.50-4	5-6	—	60-80	12	12	1.40	35	8	
Momiano	110	130-135	8	—	118	80	3.50-4	6.50-7	90-110	90-100	10-12	10-12	1.00	40	7-8	
Capodistria	120-130	—	—	12-16	115-118	—	3-3.50	4-5	—	120-140	8-12	14-16	1.20	40-60	8-10	
Carnizza	140	—	—	25	130	—	3-4	5-6	80-100	100-150	10-12	8-10	1.20	40	10	
Pinguente	100	80	6.40	12	—	90	4	6.80	da 60 in più	da 70 in più[1]	12	9	0.80	45	8	[1] da macello L. 6.25 al chg. peso morto

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.